

AperTO - Archivio Istituzionale Open Access dell'Università di Torino

## IL MERCATO DEGLI SPUMANTI NATURALI ITALIANI

### This is the author's manuscript

*Original Citation:*

*Availability:*

This version is available <http://hdl.handle.net/2318/46460> since

*Publisher:*

Osservatorio di Economia agraria per il Piemonte, la Liguria e la Valle d'Aosta. Istituto Nazionale di

*Terms of use:*

Open Access

Anyone can freely access the full text of works made available as "Open Access". Works made available under a Creative Commons license can be used according to the terms and conditions of said license. Use of all other works requires consent of the right holder (author or publisher) if not exempted from copyright protection by the applicable law.

(Article begins on next page)

Cinzia Barbieri

IL MERCATO DEGLI SPUMANTI  
NATURALI ITALIANI (1984-1989)

Torino, Marzo 1991

## PRESENTAZIONE

I problemi di produzione e di mercato dell'Asti Spumante presentano sicuramente un grande interesse, per l'importanza del prodotto e per il particolare tipo di organizzazione che si è realizzato nel settore specifico. Uno studio approfondito della filiera dell'Asti Spumante è in fase di attuazione ad opera di ricercatori dell'Istituto di Economia e Politica Agraria dell'Università degli Studi Di Torino, impegnati in una ricerca sulla qualità totale, e dell'Osservatorio di Economia Agraria per il Piemonte, la Liguria e la Valle d'Aosta, operanti, questi ultimi, nell'ambito di una serie di ricerche nel settore vitivinicolo.

Una tappa obbligata, pur se preliminare, per affrontare adeguatamente il tema nei suoi differenti aspetti, e costituita da un'analisi sulle caratteristiche e sugli aspetti economici fondamentali, relativi agli spumanti naturali in Italia. A questo lavoro si è dedicata con particolare impegno, in collaborazione con altri ricercatori, la dott.ssa Cinzia Barbieri.

I risultati ottenuti appaiono di notevole interesse e meritevoli non solo di essere utilizzati come quadro di riferimento per le ricerche successive, ma anche di essere offerti, come tali, all'attenzione di coloro che si interessano, a vario titolo, degli spumanti in Italia.

MARIO PAGELLA

Professore Ordinario di Economia e Politica Agraria  
dell'Università degli Studi di Torino  
Direttore dell'Osservatorio di Economia Agraria  
per il Piemonte, la Liguria e la Valle d'Aosta

### RINGRAZIAMENTI

Si ringraziano, per gli attenti e preziosi consigli forniti, il Prof. Mario Pagella, Ordinario di Economia e Politica Agraria dell'Università degli Studi di Torino e Direttore dell'Osservatorio di Economia Agraria per il Piemonte, la Liguria e la Valle d'Aosta dell'Istituto Nazionale di Economia Agraria (I.N.E.A.), ed il Dott. Giorgio Pallavicini, ricercatore presso il medesimo Osservatorio.

Ringrazio inoltre, per la gentile collaborazione offerta nella fase di realizzazione dello studio, il responsabile dell'Ufficio di Contabilità Agraria della Valle d'Aosta (I.N.E.A.), P.A. Giorgio Seroglia, il Responsabile dell'Ufficio di Contabilità Agraria del Piemonte (I.N.E.A.), Dott. Carlo Masoero, ed i loro rispettivi collaboratori, la P.A. Cristina Pilan ed il P.A. Giancarlo Peiretti.

## INDICE

- Premessa.....	pag. 1
- 1 - Definizione e classificazione degli spumanti.....	pag. 2
- 2 - La produzione.....	pag. 5
- 2.1 Le zone di produzione.....	pag. 5
- 2.2 La quantità.....	pag. 8
- 2.3 L'apparato produttivo.....	pag. 9
- 3 - Il mercato interno.....	pag. 11
- 4 - Le esportazioni.....	pag. 14
- 4.1 Le esportazioni nel mondo.....	pag. 14
- 4.2 Le esportazioni nella Cee.....	pag. 20
- 4.3 Le esportazioni nei Paesi Terzi.....	pag. 24
- Conclusioni.....	pag. 32
- Appendice 1.....	pag. 34
- Appendice 2.....	pag. 38
- Appendice 3.....	pag. 40
- Appendice 4.....	pag. 43
- Bibliografia.....	pag. 53

### Premessa

E' a tutti nota la situazione di difficoltà - eccedenze produttive, flessione dei consumi, difficoltà di collocazione del prodotto sul mercato - nella quale si dibatte il settore vinicolo nazionale.

A tale condizione sfuggono pochi comparti, tra i quali quello degli spumanti la cui domanda, sia sul mercato interno che internazionale, è in fase di espansione.

Con il presente lavoro ci si è proposti di meglio individuare il prodotto spumante, distinguendo tra le differenti tipologie di prodotto esistenti sul mercato, sulla base di criteri di classificazione che, di volta

in volta, tengono conto della tecnica produttiva impiegata, delle caratteristiche organolettiche e merceologiche del prodotto, della legislazione vigente in materia.

Successivamente si è descritto, nelle sue linee essenziali, il mercato degli spumanti nazionali, per ciò che concerne :

- l'offerta interna, con riferimento alle aree di produzione, alle quantità prodotte, alle imprese produttrici ;
- la domanda interna, definita in relazione alle quantità ed alle tipologie di vini spumanti consumati;
- l'andamento delle esportazioni in volume ed in valore, per il periodo compreso tra il 1984 ed il primo semestre del 1990.

Pur essendo consci che il contenuto di questa nota si limita a delineare solo alcuni degli aspetti del settore spumanticolo italiano, riteniamo che possa costituire un primo inizio per l'avvio di studi più approfonditi su questo importante comparto della produzione enoica nazionale.

## 1 - Definizione e classificazione degli spumanti

Con il termine di "spumante" ci si riferisce ad una ampia gamma di prodotti che differiscono sia per i processi produttivi impiegati per il loro ottenimento, sia per le caratteristiche organolettiche che li contraddistinguono. Si stima infatti che in Italia vengano prodotti dai 250 ai 300 tipi di vini spumanti, di cui 43 DOC (Appendice 1), con oltre 4500 etichette ed appare perciò opportuno definire con maggior precisione il prodotto "spumante", distinguendo tra le differenti tipologie esistenti.

I vini spumanti sono definiti dal Regolamento Cee 822/87, subentrato al precedente Regolamento Cee 337/79, come il prodotto ottenuto dalla prima e seconda fermentazione alcolica a partire da uve fresche per vini da tavola, mosto di uve per vini da tavola, vini da tavola, vini V.Q.P.R.D..

La classificazione comunitaria divide gli spumanti in tre categorie:

- vini spumanti generici, che non presentano caratteristiche particolari;
- vini spumanti di qualità, di livello qualitativamente superiore ai precedenti ;
- vini spumanti di qualità prodotti in Regioni determinate (V.S.Q.P.R.D.), i DOC per l'Italia, che si identificano con gli omonimi vitigni DOC se i disciplinari di produzione ne consentano la spumantizzazione naturale.

Inoltre, il Regolamento 358/79 indica le caratteristiche dei vini spumanti che all'atto della stappatura del recipiente devono dar luogo allo sviluppo di anidride carbonica proveniente dalla sola fermentazione naturale e che, conservati in recipienti chiusi alla temperatura di 20°C, hanno una sovrappressione non inferiore ai 3 bar.

Da ricordare anche il Regolamento 3309/87 che consente di utilizzare la definizione di "metodo champenois", per gli spumanti prodotti col metodo tradizionale, fino al 31.08.1994. Nel settembre 1990, anticipando la scadenza comunitaria, è stato dato l'annuncio che lo spumante classico italiano prenderà il nome di Classico, derivante dalla fusione tra "classico" e "massimo".<sup>1</sup>

Per l'Italia per la legislazione relativa ai vini spumanti si fa riferimento al D.P.R. n. 162 del 1965 (articoli 2, 8, 9, 10, 11) ed alle successive leggi 498 del 1968 e 793 del 1970; per gli spumanti DOC il D.P.R. relativo è il 930 del 1963 ("Norme per la tutela delle denominazioni di origine dei mosti e dei vini"), mentre per i vini spumanti a denominazione di vitigno il riferimento è il D.M. del 28 marzo 1987.

Al di là degli aspetti legislativi, considerando le caratteristiche merceologiche che del prodotto possiamo fare una netta separazione tra spumanti gassificati, non considerati in questo lavoro, nei quali l'anidride carbonica è immessa direttamente e non si forma per effetto della fermentazione, e spumanti naturali. Questi ultimi vengono ulteriormente distinti in relazione alla tecnica produttiva utilizzata per il loro ottenimento in charmat e champenois o a metodo classico (Appendice 2), o in base alle caratteristiche organolettiche in dolci e secchi.

E' infine possibile operare una suddivisione degli spumanti naturali in relazione alla segmentazione del mercato operata dalle imprese produttrici. A tale proposito si individuano:

- gli spumanti "dolci", fra i quali c'è l'Asti, di gran lunga il più impor-

<sup>1</sup>L'annuncio è stato dato dal Presidente del "Consorzio Spumante Italiano metodo classico", in occasione dell'inaugurazione della "Mostra Nazionale dello Spumante Classico" di Valdobbiadene, tenutasi dall'1 al 15 Settembre 1990.



tante, ma anche gli spumanti da dessert che non sono DOC;

- gli spumanti "prosecchi", ottenuti a partire da uve semiaromatiche e spumantizzati così come i dolci col metodo charmat, come il Prosecco di Conegliano Veneto-Valdobbiadene ed il Cartizze;
- gli spumanti secchi "Champenois", ottenuti per rifermentazione in bottiglia, diretti concorrenti dello Champagne francese;
- gli spumanti secchi "Charmat", rifermentati in autoclave, con un processo avente durata inferiore (Charmat corto) o superiore a quella degli champenois (Charmat lungo);
- gli spumanti a nome di vitigno, fra cui i "Pinot spumanti", nei quali il vitigno d'origine appartiene al gruppo dei Pinot.

## 2 - La produzione

### 2.1 Le zone di produzione.

Sotto il profilo tecnico gli spumanti possono essere prodotti con qualsiasi tipo di uva proveniente da qualsiasi tipo di ambiente , ma i vini spumanti di qualità richiedono uve prodotte da vitigni più idonei allevati in ambienti (clima, terreno) con caratteristiche specifiche. Ai fini della qualità degli spumanti, in particolare per gli champenois, l'elemento più importante è rappresentato dal vitigno, segue il clima ed infine il terreno.

Si deve sottolineare che gli ambienti ed i vitigni adatti per la produzione degli spumanti "champenois" sono idonei anche alla produzione degli spumanti ottenuti col metodo "charmat" mentre non vale l'opposto: infatti gli spumanti champenois sono più esigenti per ciò che concerne l'ecosistema viticolo.

I vitigni più adatti per l'ottenimento degli spumanti champenois sono, come è stato ampiamente dimostrato, il Pinot nero e, in minor misura, il Pinot bianco ed il Pinot grigio; lo Chardonnay; il Meunier la cui coltivazione, vista la eccellente resistenza al freddo, è limitata quasi esclusivamente alla provincia di Trento. Tali vitigni si avvantaggiano di un clima temperato freddo e di terreni marnosi e calcarei, per cui le zone che meglio si prestano alla loro coltivazione sono quelle dell'Italia Settentrionale, ove le uve raggiungono un adeguato livello qualitativo. Nella produzione degli spumanti classici vengono utilizzate, in piccole percentuali perché meno adatte, anche uve derivanti da altri vitigni come il Prosecco, il Durello, il Riesling.

Molto più numerosi sono i vitigni che si prestano alla produzione degli spumanti charmat (secchi e dolci): Prosecco, Durello, Riesling. Trebbiano, Moscato, oltre a quelli citati per gli spumanti champenois (si rimanda a questo proposito all'Appendice 3, ove si riporta l'elenco dei vitigni impiegati per la produzione di spumanti champenois e charmat).

Pur preferendo i climi temperato-freddi ed i terreni marnosi o calcarei, i vitigni impiegati per la produzione degli charmat sono assai meno esigenti di quelli utilizzati per gli champenois. Per questa maggiore adattabilità al clima ed al terreno la loro area di coltivazione è più vasta, estendendosi dal Nord dell'Italia fino alla Sicilia.

Sulla base di quanto ora detto, si comprende perché la produzione spumantistica italiana risulti legata, ad eccezione di alcune plaghe di produzione sparse nel territorio italiano, a tre aree geografiche ben definite: il Piemonte con l'Astigiano e, meno importanti, il Tortonese e la zona di Gavi, il Veneto ed una terza area più vasta che comprende alcune zone del Trentino e dell'Alto Adige, la Franciacorta in Lombardia e l'Oltrepò Pavese.

L'Astigiano è la zona del vino Moscato dal quale, utilizzando il metodo Charmat, si ottiene l'Asti Spumante, se si tratta del prodotto controllato dal Consorzio di Tutela dell'Asti, o un più generico "Moscato d'Asti".<sup>2</sup> In Piemonte sono presenti, anche se prodotti in quantità più limitata, altri spumanti ottenuti da uve Pinot, da Brachetto d'Acqui, da Nebbiolo d'Asti e da Cortese di Alessandria, Cuneo, Torino, Asti.

Dal Veneto e in particolare dal Trevisano, ove si coltivano uve semiaromatiche quali il Prosecco spumantizzate col metodo charmat, proviene

<sup>2</sup>Il Consorzio di Tutela dell'Asti, nato nel 1932, è un organismo interprofessionale tra i viticoltori e industriali spumantieri. Da meno tempo opera anche la Produttori Moscato d'Asti Associati, che riunisce più di 4000 aziende produttrici di moscato, singole o riunite in cantine sociali.

la produzione dei Proseccchi. La coltivazione di questi vitigni interessa le colline a nord di Treviso, da Valdobbiadene a Vittorio Veneto e Conegliano. Nelle vicinanze di Valdobbiadene si estende una piccola area, circa ottanta ettari, dove si produce il Cartizze, un Prosecco parti colarmente pregiato.

Anche in questa Regione sono allevati altri vitigni che danno uve atte alla spumantizzazione quali il Bianco di Custoza, il Gambellara di Garganega, il Recioto della Valpolicella, il bianco, il rosso e il moscato dei Colli Euganei.

La terza zona di produzione, nella quale si coltivano in prevalenza i vitigni Pinot nero, Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay e Meunier, le cosiddette "uve nobili", è l'area dalla quale proviene la maggior parte degli spumanti champenois. Da tali uve si ottengono inoltre degli ottimi spumanti charmat. Le uve coltivate in Alto Adige sono generalmente impiegate da aziende che producono spumante classico in altre parti d'Italia, mentre la produzione trentina, soprattutto Chardonnay, viene utilizzata da aziende locali.

In Franciacorta, una piccola area in provincia di Brescia, si coltivano in prevalenza Chardonnay e Pinot bianco, ma anche altri DOC, Barbera e Cabernet, ovviamente non destinati alla produzione degli spumanti. Qui opera la Berlucchi azienda leader del momento nella produzione degli champenois e numerose altre aziende di minori dimensioni. Nell'Oltrepò Pavese, si producono uve che vengono impiegate per lo più da aziende situate al di fuori di tale area di produzione.

La superficie vitata destinata a produrre champenois è così ripartita: Trentino 8700 ettari, di cui 1100 a Chardonnay; Oltrepò Pavese 16000 ettari; Franciacorta 1500 ettari, di cui 600 ettari a DOC, (450 producono Franciacorta bianco, a base Pinot e Chardonnay e 150 Franciacorta rosso, a base

Cabernet Franciacorta, Barbera e altri). Completiamo il quadro delle Regioni nelle quali sono presenti vini destinati alla produzione di spumanti ricordando l'Emilia Romagna con il Trebbiano, l'Albana, il Bianco di Scandiano e di Monterosso Val d'Arda; le Marche con il Verdicchio dei Castelli di Jesi e di Matelica, la Vernaccia di Serrapetrona; il Friuli, il Lazio, la Toscana, la Puglia e la Sicilia.

## 2.2 La quantità'

Le stime più aggiornate della produzione spumantistica italiana, riferite al 1988, indicano un quantitativo di produzione pari a 200 milioni di bottiglie (150 milioni di ettolitri), per la metà destinate all'esportazione.

L'Italia si colloca perciò al terzo posto nella graduatoria mondiale per la produzione di vini spumanti dopo la Francia con 350 milioni di bottiglie, la Germania e l'Urss con 270 milioni di bottiglie, ed è seguita dalla Spagna con 115 milioni di pezzi, di cui 107 a champenois.

A tale proposito osserviamo che la produzione spagnola è molto poco conosciuta perché assorbita quasi completamente dal mercato interno.

La produzione nazionale è ripartita nel seguente modo : .

- 17 milioni di bottiglie di spumante classico;
- 100 milioni di pezzi di vini spumanti dolci, spumantizzati col metodo charmat ,di cui 80 sono di Asti;
- 83 milioni di bottiglie di secchi charmat;
- 13 milioni di Prosecco (metodo charmat).

### 2.3 L'apparato produttivo

Sono circa 600 le imprese produttrici di spumante in Italia, localizzate soprattutto nelle Regioni settentrionali, ovvero nelle aree più vocate per la produzione di uve da spumantizzare.

Una ventina di queste aziende operano su scala nazionale, con produzioni destinate a differenti segmenti del mercato, e coprono più del 50% della produzione complessiva. Le rimanenti sono piccole imprese che agiscono a livello locale, prevalentemente specializzate nella produzione di un determinato tipo di prodotto.

Le aziende spumanticole sono situate per il 40% in Piemonte, per il 12% in Lombardia, per il 18% in Veneto, per il 10% in Trentino ed il restante 20% nelle altre regioni. In particolare, nell'ambito del comparto degli champenois, ritroviamo circa 190 imprese distribuite per il 47% in Lombardia, 22% in Trentino, 17% in Veneto, 13% in Piemonte.

Considerando la produzione globale degli spumanti le principali aziende del settore, di solito non specializzate nella sola produzione di spumanti ma più in generale delle bevande alcoliche, sono: Cinzano, Gancia, Martini e Rossi che coprono il 45% del mercato.

Per ciò che concerne invece la posizione delle diverse imprese in rapporto ai differenti segmenti di mercato vediamo che, per gli spumanti dolci, le aziende di maggior rilievo sono, in ordine di importanza decrescente, Cinzano, Martini e Rossi, Fontanafredda e Riccadonna, con una quota di mercato pari a circa il 70%.

Per i proseccchi si colloca in prima posizione la Carpenè Malvolti con 3 milioni di bottiglie prodotte all'anno, seguita da Maschio/Landy Freres. Gancia, soprattutto col marchio "Pinot di Pinot", Riccadonna, Cinzano e

Martini e Rossi coprono un po' meno del 45% del mercato dei secchi charmat, mentre nell'ambito degli spumanti classici primeggiano Berlucchi e Ferrari, con 5 e 2,5 milioni di bottiglie rispettivamente, seguite da Cinzano e Martini e Rossi.

Le imprese che producono vini spumanti occupano in totale circa 3000 addetti e realizzano un fatturato globale stimato, per il 1987, in 1000 miliardi.

### 3 - Il mercato interno

Il costante aumento dei consumi interni di spumante - si è passati da 57 milioni di bottiglie nel '77 a 126,5 milioni di bottiglie nell'87 - mostra l'interesse crescente dei consumatori nei confronti di tale prodotto. E' questo un elemento particolarmente importante se si tiene presente che il consumo di vino ha fatto registrare, nel medesimo periodo, una continua flessione (-10,0% circa).

Il mercato offre ancora ampi margini di potenzialità considerando da un lato il modesto livello dei consumi pro-capite (1,5 litri), ben lontano da quello di altri paesi, quali Germania (3 litri) e Francia (3,5 litri), e dall'altro la bassa incidenza del consumo degli spumanti rispetto al consumo globale delle bevande alcoliche e non che nel 1985 era pari all'1%, contro il 31% delle acque minerali, il 26% dei vini da tavola ed il 12% della birra. In generale, il consumo in Italia risulta relativamente basso: 100 milioni di bottiglie, per un volume di affari pari a 500 miliardi.

Benché tutti gli spumanti abbiano visto crescere il loro consumo si è osservata una redistribuzione dei consumi a favore degli spumanti secchi, mentre fino ad alcuni anni or sono erano i dolci ad assorbire la maggior quota di mercato.

Nell'ambito degli spumanti secchi la crescita ha interessato soprattutto gli charmat, per i quali hanno avuto un ruolo trainante i Pinot, gli Chardonnay ed i Riesling, seguiti dagli champenois.

Il consumo dei secchi charmat, di 30 milioni di bottiglie nell'84, è passato a 34 milioni di bottiglie nell'86 ed è risultato pari a più del 70% del consumo interno degli spumanti nel 1988.

Per gli champenois si è passati da 11 milioni nell'84 a 13 milioni di



bottiglie nell'86, con un tasso di incremento pari al 14,0% annuo. Nel 1988 il mercato nazionale ha assorbito 15 milioni di pezzi, pari all'80% dell'offerta.

Nel quinquennio 1984-1986, gli spumanti dolci hanno visto aumentare il loro consumo in valore assoluto - da 39 milioni di bottiglie si è passati a 40 milioni - ma si è verificato un calo in termini di incidenza sul mercato. Nel 1988 il consumo interno è stato infatti solamente di 20 milioni di bottiglie, rispetto ad un'offerta di 80 milioni. Fa eccezione l'Asti che ha sempre fatto registrare un trend positivo, sia per la migliore qualità di questo prodotto rispetto agli altri dolci, ottenuta attraverso una diminuzione delle rese ad ettaro, sia per l'ottima campagna di promozione e pubblicizzazione intrapresa dal Consorzio dell'Asti.

Il consumo dei proseccchi non ha evidenziato variazioni di rilievo negli anni presi a riferimento e si è attestato sui 13 milioni di bottiglie.

Il maggior apprezzamento fatto rilevare dagli spumanti secchi è da mettere in relazione oltretutto al reddito del consumatore, visto il differente livello del prezzo degli spumanti dolci e degli spumanti secchi, alla funzione e alla immagine che questi attribuisce al prodotto.

I vini spumanti dolci, in conseguenza del loro minor prezzo, restano legati ad un consumatore di classe medio-bassa e ad un consumo stagionale, concentrato in particolari periodi dell'anno (festività, matrimoni...). Tali vini risultano perciò venduti in prevalenza al Sud, ove tali ricorrenze sono più sentite. Per l'Asti, in particolare, in coincidenza delle festività natalizie e pasquali si stima che venga assorbito il 65% del consumo complessivo.

I secchi, al contrario, presentano un consumo più destagionalizzato perché più adatti ad essere consumati come aperitivi o durante i pasti, ed

incontrano il favore di un consumatore di classe medio-alta che beve il prodotto abitualmente e che attribuisce allo stesso, in virtù del prezzo superiore, una funzione di autogratificazione ed autoesibizione.

Per quanto riguarda il consumo a tutto pasto (80,0% champenois), interessa per il momento un pubblico limitato e locali esclusivi, anche se è prevedibile per il futuro un discreto incremento.

Alcune considerazioni infine sul livello dei prezzi degli spumanti in Italia. Da un'indagine condotta alla fine del 1988 dall'Associazione Enotecnici Italiani, in differenti punti di vendita al dettaglio dal supermercato all'enoteca, risulta che i prezzi medi a bottiglia oscillavano fra le 4 e le 6,5 mila lire, con qualche minimo di 3 mila lire, per l'Asti Spumante; tra le 4 e le 8 mila lire, con un prezzo minimo di 3,5 mila lire, per gli spumanti charmat; per gli spumanti champenois i prezzi erano compresi tra le 11 e le 18 mila lire, riserve escluse, con valori minimi di 7 mila lire.

#### 4 - Le esportazioni

##### 4.1 Le esportazioni nel mondo

In relazione al periodo 1984-1989 (Vedi Appendice 4 - Tabelle 1, 2. 3) si può osservare che l'esportazione degli spumanti presi nel loro complesso, spumanti DOC e spumanti "altri", ha subito una contrazione nel triennio 1984-1986, anno in cui, a seguito dello scandalo metanolo, il calo delle vendite rispetto all'anno precedente fu del 22,8% (Grafico 1).

Nei due anni seguenti l'export degli spumanti fece registrare una netta ripresa; in particolare nel 1988 superò il milione di ettolitri con un aumento, rispetto al 1987, del 37,5%.

La quantità esportata subì una nuova contrazione nel 1989, con una variazione negativa nei confronti del precedente anno dell' 8,8%.

L'andamento delle esportazioni si differenziò per i vini spumanti DOC e per i vini spumanti "altri".

Il volume delle esportazioni degli spumanti DOC, stabile nei primi due anni, si ridusse del 16,6% nel 1986; aumentò quindi nel 1987 ed ancor più nel 1988 (+47,3%), e subì un nuovo calo nel 1989, pari all'11,2% in meno rispetto all'anno antecedente.

Per gli spumanti "altri" il volume delle esportazioni, in calo fin dal 1985, ebbe una flessione notevole nel 1986 (-33,1%), cui seguì un biennio di ripresa, decisamente più contenuta rispetto a quanto osservato per gli spumanti DOC, così come minore fu la flessione del 1989 (-2,0%).

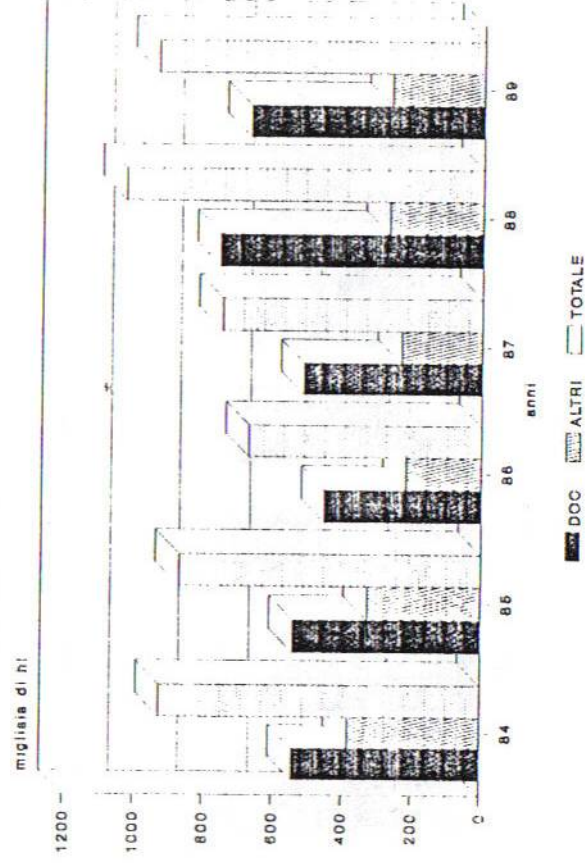
L'incidenza degli spumanti DOC (Grafico 2), cioè degli spumanti di qualità, sul quantitativo globale delle esportazioni di vini spumanti è andata via via aumentando negli anni esaminati, passando dal 58,6% nel 1984

incontrano il favore di un consumatore di classe medio-alta che beve il prodotto abitualmente e che attribuisce allo stesso, in virtù del prezzo superiore, una funzione di autogratificazione ed autoesibizione.

Per quanto riguarda il consumo a tutto pasto (80,0% champenois), interessa per il momento un pubblico limitato e locali esclusivi, anche se è prevedibile per il futuro un discreto incremento.

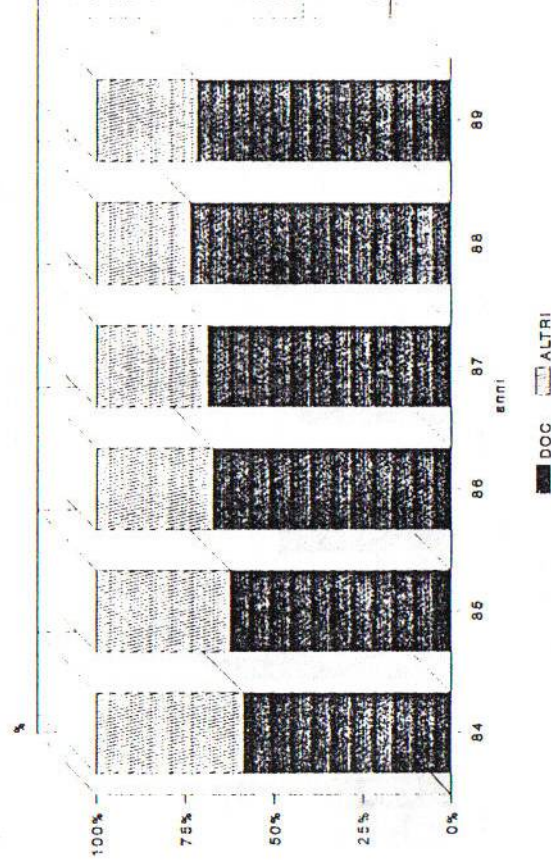
Alcune considerazioni infine sul livello dei prezzi degli spumanti in Italia. Da un'indagine condotta alla fine del 1988 dall'Associazione Enotecnici Italiani, in differenti punti di vendita al dettaglio dal supermercato all'enoteca, risulta che i prezzi medi a bottiglia oscillavano fra le 4 e le 6,5 mila lire, con qualche minimo di 3 mila lire, per l'Asti Spumante; tra le 4 e le 8 mila lire, con un prezzo minimo di 3,5 mila lire, per gli spumanti charmat; per gli spumanti champenois i prezzi erano compresi tra le 11 e le 18 mila lire, riserve escluse, con valori minimi di 7 mila lire.

Grafico 1      ESPORTAZIONE VINI SPUMANTI  
NEL MONDO (1984-1989)



Fonte : ns. elab. su dati ICE-ISTAT

Grafico 2 INCIDENZA PERCENTUALE DEGLI SPUMANTI DOC  
E DEGLI SPUMANTI ALTRI SUL TOTALE (hi)  
DELLE ESPORTAZIONI



Fonte : ns. elab. su dati ICE-ISTAT

al 71,0% nel 1989, con un massimo del 73,8% nel 1988; al contrario, gli spumanti altri hanno visto progressivamente diminuire il proprio peso, in termini di volume, sul totale degli spumanti esportati, facendo registrare un miglioramento solo nell'anno 1989.

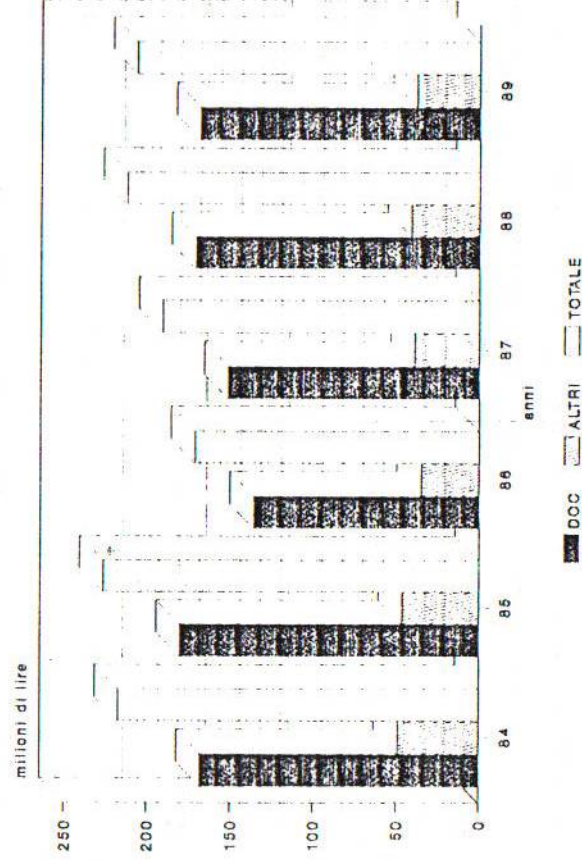
L'andamento del fatturato fu simile a quello delle quantità anche se, in conseguenza del differente livello dei prezzi, le variazioni ebbero diversa intensità.

Prendendo in esame il valore globale dell'export dei vini spumanti (Grafico 3) si osserva che nel 1985, nonostante la diminuzione quantitativa, vi fu un aumento del relativo valore; nel 1986 la quantità esportata ebbe un crollo (-24,2%), cui si accompagnò un forte calo dei prezzi e quindi del fatturato; nel 1987 quantità e valore crebbero in egual misura; nel 1988 al sensibile incremento del volume delle esportazioni corrispose un aumento molto più modesto del valore che si portò comunque a 213 miliardi di lire, con un recupero di 41 miliardi di lire rispetto al 1986; nel 1989, al contrario, la diminuzione del valore (-2,7%) fu più contenuta di quella della quantità.

Osservando separatamente il comportamento degli spumanti DOC e degli spumanti "altri" possiamo fare le seguenti considerazioni:

- per i vini spumanti DOC, il 1986 interruppe la fase di crescita delle esportazioni e venne seguito da due anni di netta ripresa che consentirono di recuperare il 95,0% del fatturato conseguito nel 1985. E' da notare che si ottenne tale risultato per mezzo di una forte diminuzione del prezzo unitario medio che passò da 3394 lire il litro nel 1984 a 2264 lire il litro nel 1988 (-42,3%). Nel 1989, invece, il risollevarsi del prezzo degli spumanti DOC (+10,8% rispetto al 1988), consentì di mantenere elevato il fatturato, nonostante il decremento della quantità:

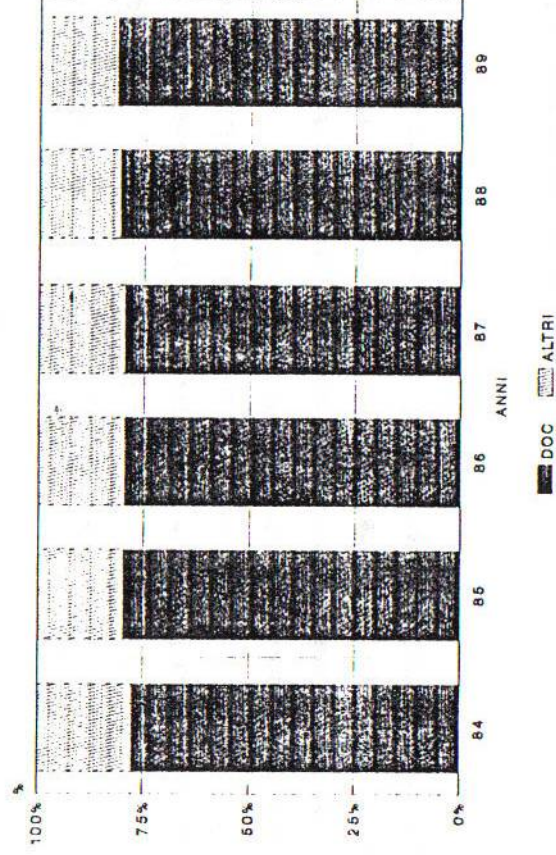
Grafico 3      ESPORTAZIONI VINI SPUMANTI  
NEL MONDO (1984-1989)



Fonte : ns. elab. su dati ICE-ISTAT



Grafico 4 INCIDENZA PERCENTUALE DEGLI SPUMANTI DOC  
E DEGLI SPUMANTI ALTRI SUL TOTALE (lire)  
DELLE ESPORTAZIONI



Fonte: ns. elab. su dati ICE-ISTAT

La quantità complessiva, diminuita lievemente nel 1985, ha subito un decremento pesante nell'anno seguente (-30,1%), seguito da una ripresa nel biennio 1987-1988 e da un ulteriore calo nel corso del 1989 (-14,65, rispetto al 1988), superiore a quanto visto per il mercato mondiale.

Nella crescita delle esportazioni, registrata fino al 1988, hanno svolto un ruolo determinante gli spumanti DOC che, nonostante la vicenda del metanolo, hanno visto aumentare sempre più la relativa quota di mercato nei paesi comunitari. Il 1989 è stato al contrario un anno negativo per l'export degli spumanti DOC, diminuito del 17,7% in quantità e del 12,3% in valore.

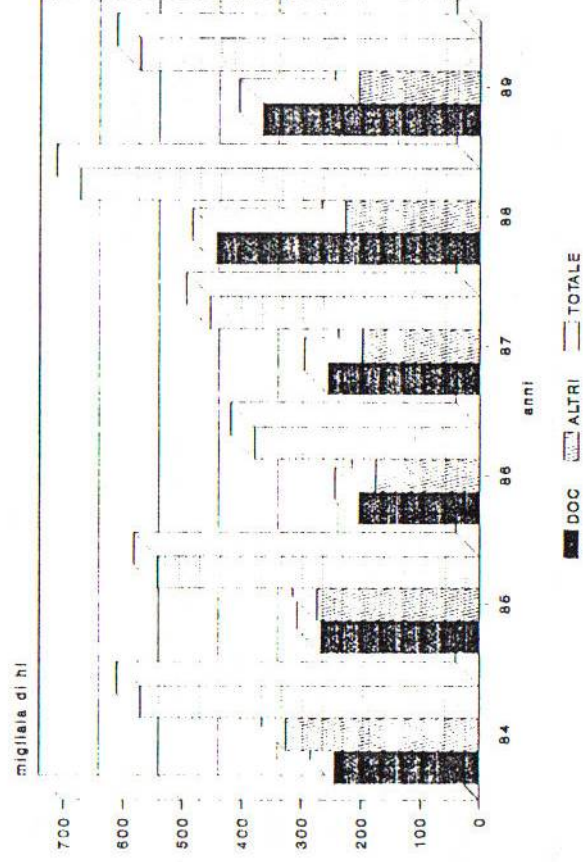
Le esportazioni dei vini spumanti "altri", viceversa, sono sì aumentate in valore e in quantità nei due anni successivi al 1986, ma in misura più modesta dei vini spumanti DOC.

Nel 1989 hanno tuttavia fatto rilevare, rispetto agli spumanti DOC, una diminuzione minore in quantità (-9,5%), ma decisamente superiore in valore (-21,0%). Tale comportamento è legato all'andamento dei prezzi sul mercato comunitario: mentre il prezzo medio unitario degli spumanti DOC è aumentato (+6,0%), si è verificata una caduta del prezzo unitario medio degli spumanti altri (-12,7%).

I dati relativi ai primi sei mesi del 1990 evidenziano una netta ripresa dell'export spumantiero italiano (+31,8% in volume e +35,4% in valore) verso i Paesi comunitari, che ha interessato sia gli spumanti DOC che gli spumanti "altri".

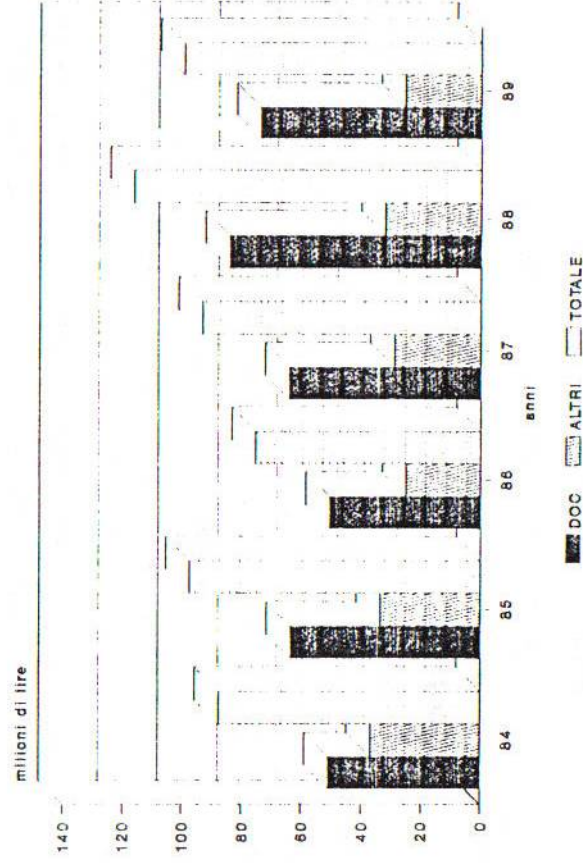
Tra i Paesi della Comunità è la Germania Federale che assorbe la quota maggiore degli spumanti italiani destinati all'esportazione. Nel corso del 1989 ha importato 255622 di ettolitri di vini spumanti, di cui 173800 di ettolitri di spumanti DOC, per un valore complessivo di 64 miliardi e 768

Grafico 5      ESPORTAZIONI VINI SPUMANTI  
NELLA CEE (1984-1989)



Fonte : ns. elab. su dati ICE-ISTAT

Grafico 6      ESPORTAZIONE VINI SPUMANTI  
NELLA CEE (1984-1989)



Fonte : ns. elab. su dati ICE-ISTAT

milioni di lire, ad un prezzo medio di 2533 lire al litro. Dobbiamo comunque rilevare che il 1989 ha segnato, nonostante un lieve aumento del prezzo al litro degli spumanti (+0,8%), una flessione considerevole delle esportazioni di questi prodotti verso la RFT, sia in volume (-20,9%) che in valore (-20,2%).

#### 4.3 Le esportazioni nei Paesi Terzi

A differenza del mercato comunitario, i Paesi Terzi assorbono un quantitativo minore di spumanti di produzione nazionale, pari al 40,0% del totale delle esportazioni, ma di qualità superiore, poiché importano in prevalenza vini spumanti DOC (Vedi Appendice 4 - Tabelle 6, 7).

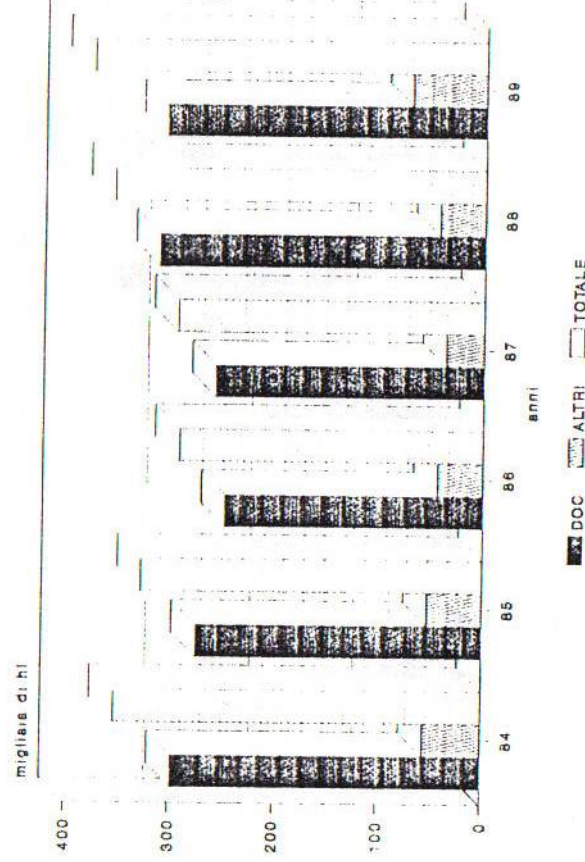
L'export verso tali Paesi, è aumentato, in termini di volume, nell'ultimo triennio con un vero "exploit" nel 1988, pari a +21,3% rispetto al 1987 (Grafico 7). In coincidenza con l'aumento del volume esportato si è però verificata una riduzione sul fronte dei prezzi, con conseguente calo del fatturato globale (-1,5%).

Per gli spumanti DOC sottolineiamo da un lato il forte balzo in avanti compiuto dalla quantità esportata nel 1988, che ha consentito di superare il quantitativo del 1984, e dall'altro il leggero calo del 1989 (-2,8%).

Gli spumanti "altri" hanno visto aumentare in misura analoga agli spumanti DOC il quantitativo esportato nel 1988, che tuttavia, a seguito del decremento dei due anni precedenti, non è stato sufficiente per raggiungere il livello del 1984. Il 1989 è stato al contrario un anno di grande recupero per questi vini: l'aumento della quantità esportata è stato infatti del 62,1%.

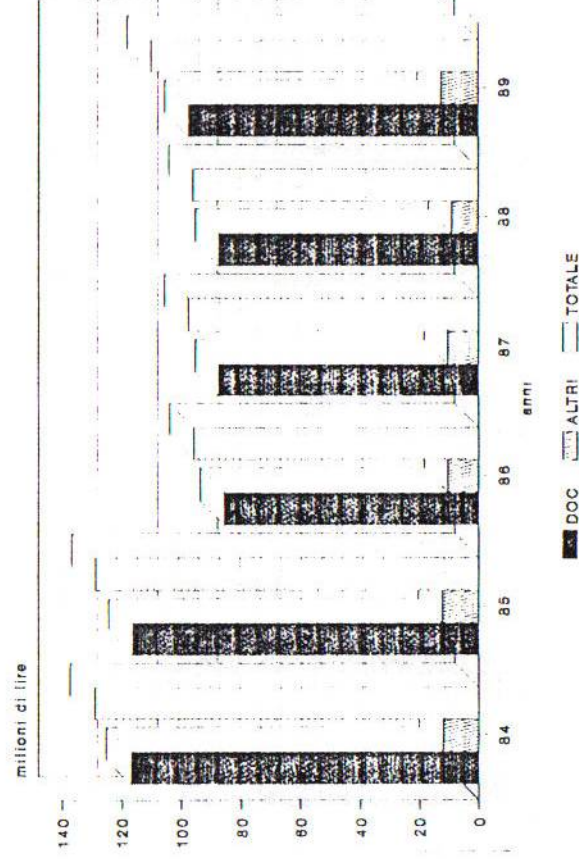
Anche in termini di fatturato (Grafico 8) il 1989 ha segnato una

Grafico 7      ESPORTAZIONE VINI SPUMANTI  
NEI PAESI TERZI (1984-1989)



Fonte : ns. elab. su dati ICE-ISTAT

Grafico 8      ESPORTAZIONE VINI SPUMANTI  
NEI PAESI TERZI (1984-1989)



Fonte : ns. elab. su dati ICE-ISTAT

ripresa per i vini spumanti DOC e, più accentuatamente, per gli spumanti "altri" in seguito al superiore incremento dei prezzi medi unitari di questi ultimi.

Nel corso del primo semestre del 1990, a differenza di quanto evidenziato per il mercato mondiale e comunitario, le esportazioni di vini spumanti verso i Paesi Terzi sono diminuite, nei confronti del 1989, del 12.2% in quantità ed aumentate in valore del 2,3%, grazie ad un incremento del 16,7% dei prezzi unitari medi.

Nel 1989 il mercato statunitense si è confermato come lo sbocco di maggiore importanza dei nostri vini spumanti con 188,1 milioni di ettolitri importati, di cui 169,1 milioni di ettolitri di DOC, corrispondenti ad un fatturato di 85 miliardi e 400 milioni e ad un prezzo medio di 4539 lire al litro.

Tuttavia, rispetto all'anno precedente, si è verificata una lieve diminuzione della quantità esportata (-0,14%), compensata però dall'incremento del prezzo medio unitario (+9,7%) che ha fatto crescere del 5,3% il fatturato complessivo.

A completamento delle notizie finora fornite sui prezzi, nei Grafici 9, 10 e 11 sono rappresentati i prezzi medi per litro spuntati dagli spumanti DOC e dagli spumanti altri, nei diversi anni considerati, sul mercato mondiale, comunitario ed extracomunitario (Vedi Appendice 4 - Tabelle 8, 9, 10).

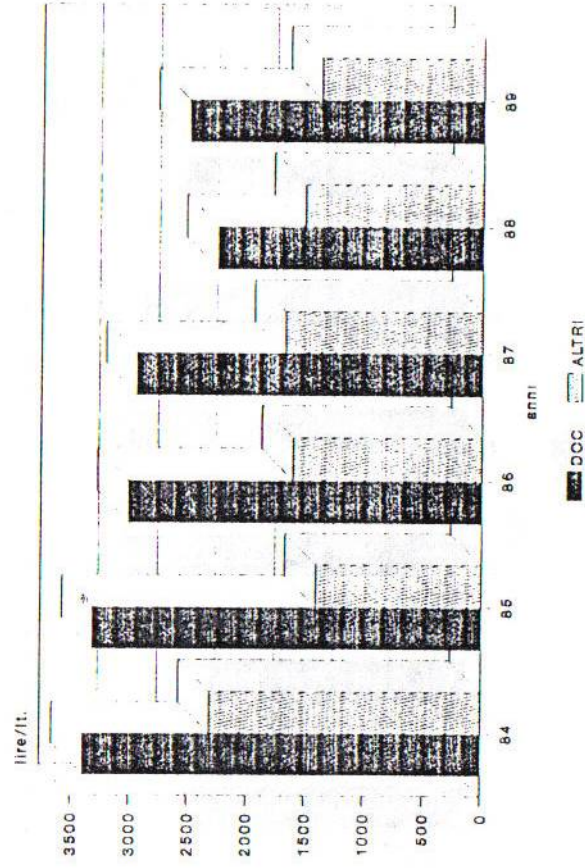
Per gli spumanti DOC osserviamo che fino al 1988 la conquista di nuove quote di mercato, attraverso l'aumento del volume esportato, è stata ottenuta attraverso un continuo calo dei prezzi; nel 1989 invece la ripresa generalizzata delle quotazioni degli spumanti DOC ha consentito di mantenere elevato il fatturato globale, ma ha avuto quale contropartita il decremento



dei quantitativi esportati.

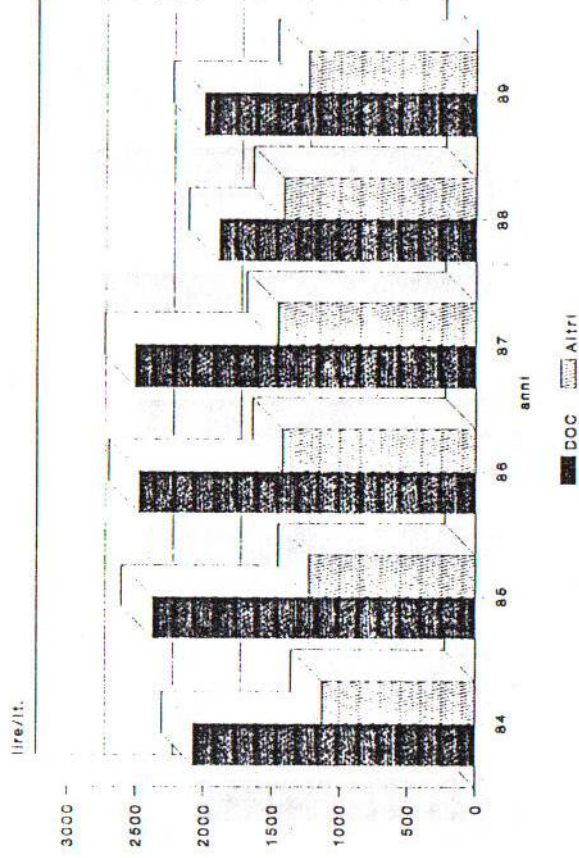
I vini spumanti "altri", con l'eccezione del mercato extracomunitario, hanno fatto registrare, rispetto ai DOC, una minor diminuzione dei relativi prezzi fino al 1988; nel 1989, al contrario, hanno visto aumentare il volume esportato, ma il loro prezzo si è sensibilmente abbassato, passando da 1518 lire il litro a 1381 lire il litro sul mercato mondiale (-9%). inferiore comunque a quanto visto a livello comunitario ed extra comunitario.

Grafico 9 PREZZO MEDIO DEGLI SPUMANTI  
NEL MONDO (1984-1989)



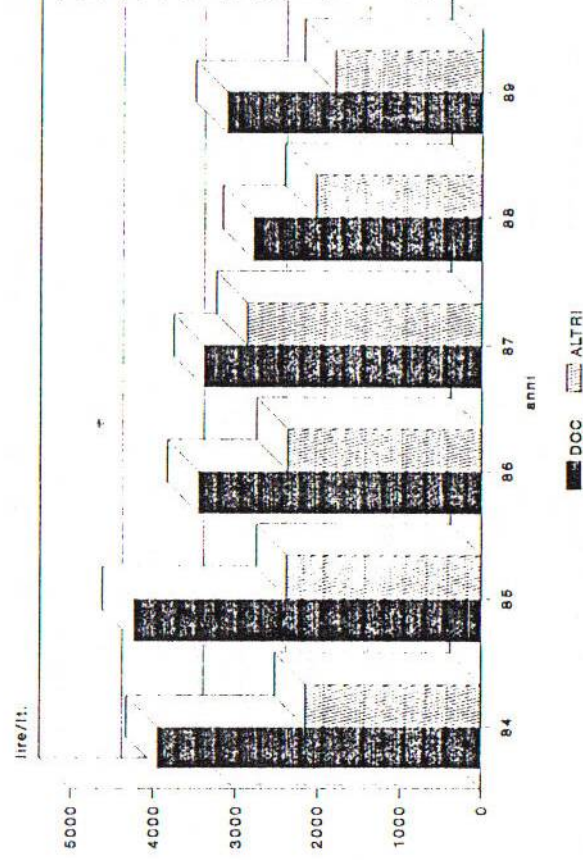
Fonte : ns. elab. su dati ICE-ISTAT

Grafico 10 PREZZO MEDIO DEGLI SPUMANTI  
NELLA CEE (1984-1989)



Fonte : ns. elab. su dati ICE-ISTAT

Grafico 11 PREZZO MEDIO DEGLI SPUMANTI  
NEI PAESI TERZI (1984-1989)



Fonte : ns. elab. su dati ICE-ISTAT

## Conclusioni

Il settore degli spumanti si è confermato negli ultimi anni tra i più vivaci dell'intero panorama enologico italiano e vi sono fondati motivi per ritenere che tale fenomeno possa continuare.

Una ulteriore espansione della domanda interna appare legata agli spumanti secchi DOC, in particolare agli champenois che rappresentano il segmento più qualificato e con maggiore immagine dell'intera produzione spumantiera, e fra i dolci all'Asti Spumante.

Per il mercato estero l'incremento del consumo dei vini spumanti italiani ha interessato, fino al 1988, soprattutto gli spumanti DOC sia dolci che secchi. E' stato grazie al loro crescente apprezzamento che le quantità esportate hanno subito un sensibile incremento, contribuendo inoltre al rilancio dell'immagine del vino italiano dopo il caso metanolo, anche se si è contemporaneamente verificata una pesante flessione del prezzo di tali prodotti.

Il 1989 ha segnato, rispetto al precedente biennio, una inversione di tendenza per gli spumanti DOC, con un pesante calo del volume delle esportazioni accompagnato però dall'innalzamento delle quotazioni medie, e la ripresa dell'export degli spumanti "altri".

Una cinquantina di imprese assorbe buona parte del mercato nazionale e non, e fra queste una ventina operano a livello nazionale, con produzioni estremamente diversificate. A queste sono da aggiungere più di cinquecento piccole aziende che agiscono a livello locale e generalmente specializzate nel produrre un determinato tipo di prodotto.

Poiché la qualità degli spumanti è condizionata dal vitigno e dal clima temperato-freddo, le produzioni più pregiate sono ottenute nel Settentrione d'Italia e in particolare in alcune aree maggiormente vocate del Piemonte, della Lombardia, del Veneto, del Trentino-Alto Adige.

In queste zone, a seguito della domanda crescente del prodotto, si stanno attualmente verificando delle difficoltà nell'approvvigionamento di uve con caratteristiche qualitative opportune. Alcune imprese del Nord Italia, per la produzione di spumanti qualitativamente inferiori, si riforniscono perciò di uve provenienti dalle Regioni centrali e meridionali, soprattutto dalla Puglia.

Sono interessate alla produzione di spumanti anche l'Emilia Romagna, il Lazio, le Marche, la Campania, la Puglia e la Sicilia, anche se le condizioni climatiche non ideali di queste aree non permettono di produrre vini spumanti di qualità superiore.

Sulla base delle indicazioni fornite dal mercato si evidenzia, come presupposto per lo sviluppo futuro del settore, la necessità di mantenere elevata la qualità della produzione, soprattutto per quanto riguarda i vini spumanti DOC.

Un ruolo determinante per l'affermazione di questo prodotto potrà perciò essere svolto da azioni precise, anche di tipo legislativo, che incentivino chi lavora bene - non si può sottacere a tale riguardo che le aziende leader hanno comunque raggiunto già da diversi anni livelli di altissimo prestigio - ed escluda chi non è in grado di ottenere produzioni all'altezza dell'immagine raggiunta dai nostri spumanti.

## APPENDICE 1

## Spumanti italiani DOC.

N.	Denominazione di origine	Colore	Sapore	Vitigni e loro colore
<b>Lombardia</b>				
1	Oltrepò Pavese - Pinot	Bianco	Secco	Pinot nero
2	Oltrepò Pavese - Moscato	Bianco	Dolce aromat.	Moscato (b)
3	Oltrepò Pavese - Riesling	Bianco	Secco	Riesling italiano e renano
4	Franciacorta - Pinot	Bianco	Secco	Pinot bianco e Chardonnay
5	Lugana -	Bianco	Secco	Trebbiano di Lugana
<b>Trentino Alto - Adige</b>				
6	Pinot Trentino - Pinot nero	Bianco	Secco	Pinot bianco Chardonnay (b)
7	Alto Adige - Pinot nero	Bianco	Secco	Pinot nero (n)
8	Alto Adige - Pinot Bianco	Bianco	Secco	Pinot bianco
9	Alto Adige - Pinot grigio	Bianco	Secco	Chardonnay (b) Pinot grigio (g)
<b>Piemonte</b>				
10	Asti Spumante o Moscato d'Asti	Bianco	Dolce aromat.	Moscato (b)
11	Malvasia di Casorso d'Asti	Rosso	Dolce aromat.	Malvasia di Casorso (r)
12	Brachetto d'Acqui	Rosso	Dolce	Brachetto(r)
13	Nebbiolo d'Alba	Rosso	Secco	Nebbiolo(r)
14	Freisa d'Asti	Rosso	Secco	Freisa (n)
15	Freisa di Chieri	Rosso	Secco o amabile	Freisa (n)
16	Colli Tortonesi-Cortese	Bianco	Secco	Cortese (b)
17	Gavi o Cortese di Gavi	Bianco	Secco	Cortese (b)
<b>Veneto</b>				
18	Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene e Cartizze superiore	Bianco	Secco amabile	Prosecco (b)
19	Recioto della Valpolicella	Rosso	Amabile	Corvina, Rondinella e Molinara
20	Soave classico	Bianco	Secco	Garganega (b) Trebbiano di Soave
21	Recioto di Soave	Bianco	Dolce	Garganega(b) Trebbiano di Soave

(segue)



(segue)

N. Denominazione di origine	Colore	Sapore	Vitigni e loro colore
<b>Veneto (segue)</b>			
22 Colli Euganei	Bianco	Secco	Garganega (b) Serprina (b) Merlot (n)
23 Colli Euganei	Rosso	Secco	Cabernet (n) Barbera (n) Moscato (b)
24 Colli Euganei-Moscato	Bianco	Dolce	Garganega (b)
25 Recioto di Gambellara	Bianco	Dolce	Trebbiano (b)
26 Bianco di Custoza	Bianco	Secco	Garganega (b)
27 Montello e Colli Asolani - Prosecco	Bianco	Secco	Prosecco (b)
<b>Emilia - Romagna</b>			
28 Albana di Romagna	Bianco	Secco amabile	Albana (b)
29 Trebbiano di Romagna	Bianco	Secco	Trebbiano di Romagna (b)
30 Monterosso Val d'Arda	Bianco	Anabile	Malvasia di Candia aromati ca(b) Trebbiano roma gnolo (b),Ortru go (b),Moscato (b) e Sauvignon (b)
31 Lambrusco Salamino di S. Croce	Rosso	Secco	Lambrusco
32 Bianco di Scandiano	Bianco	Secco amabile	Salamino Sauvignon (b) (=Spergola)
<b>Lazio</b>			
33 Frascati	Bianco	Secco amabile	Malvasia di Candia aroma tica (b), Malva sia del Lazio
34 Cesanese del Piglio e Piglio	Rosso	Secco amabile	Cesanese d'Affile (n), Cesanese Comune (n)
35 Cesanese di Olevano Romano	Rosso	Secco amabile	Cesanese Comune (n)
36 Cesanese di Affile o Affile	Rosso	Secco amabile	Cesanese d'Affile (n) Cesanese d'Affile (n)

(segue)

(segue)

N. Denominazione di origine	Colore	Sapore	Vitigni e loro colore
<b>Marche</b>			
37 Verdicchio di Matelica	Bianco	Secco	Verdicchio (b)
38 Verdicchio dei Castelli di Jesi	Bianco	Secco	Verdicchio (b)
39 Vernaccia di Serrapetrone	Rosso	Amabile Dolce	Vernaccia di Serrapetrone
<b>Puglia</b>			
40 San Severo	Bianco	Secco	Bombino (b), Trebbiano
41 Martina o Martina Franca	Bianco	Secco	Toscana(b) Verdeca (b)
42 Locorotondo	Bianco	Secco	Bianco di Alessano Verdeca (b) Bianco di Alessano
<b>Campania</b>			
43 Greco di Tufo	Bianco	Secco	Greco di Tufo (b) Coda di volpe bianca

Fonte: M. Fregoni, Ambienti e vitigni adatti per gli spumanti, Atti dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, vol.II, 1980.

## APPENDICE 2

### Metodo Champenois

Il metodo "champenois", o classico, prevede le seguenti fasi di lavorazione:

- preparazione della miscela base delle uve ("cuvée");
- spremitura congiunta delle stesse;
- fermentazione del mosto fino a completa trasformazione degli zuccheri in alcol;
- aggiunta di zucchero sciolto in vino ("liquer de tirage") e di una coltura di lieviti selezionati "pied de cuvée") al vino base, nella prima-vera successiva alla vendemmia;
- immissione del vino in bottiglia, rifermentazione e presa di spuma;
- rotazione del vino o "remuage", per impedire che i lieviti si attacchino al recipiente;
- sboccatura del vino o "degorgement";
- riempimento con eventuale aggiunta di "liquer d'expédition", sciroppo zuccherino.

### Metodo Charmat (o Martinotti).

Le fasi della produzione sono:

- miscela del vino fra partite di differente qualità;
- travaso isobarico;
- chiarificazione;
- filtrazione;
- immissione nelle autoclavi, alla temperatura di 14-15 gradi C, dove avviene la presa di spuma a spese dello zucchero aggiunto;
- a raggiungimento della pressione voluta, raffreddamento del vino a 4-5 gradi C per bloccare la fermentazione;
- pastorizzazione ed imbottigliamento.

A seconda della quantità di zuccheri presenti nel prodotto finito, gli spumanti si dividono in:

- brut, a bassissimo contenuto;
- extra-sec, 1,5-2,5%;
- sec, 2,5-5,0%;
- demi-sec, 5,8%;
- doux, 8,0-15,0%.

### APPENDICE 3

11/11/2011

11/11/2011

Elenco dei vitigni utilizzati negli spumanti italiani.

Albana	(FO)	Merlot	(VI)
Asprino	(BN,NA)	Meunier	(TN,AT)
Barbera bianco	(CN)	Molinara	(VR)
Bianca Fernanda		Moscato	(molte)
Cortese	(VR)	Nebbiolo	(CN,SO)
Bianco di Alessano	(BA)	Negrara	(VR)
Bombino bianco	(FG)	Negroamaro	(LE)
Brachetto	(AT,AL)	Ortrugo	(PC)
Cabernet sauvignon	(UD,VE,VI)	Pinot bianco	(molte)
Catarratto	(TP)	Pinot nero	(molte)
Cesanese comune	(Roma)	Procanico	(TR)
Cesanese d'Affile	(Roma)	Prosecco	(molte)
Chardonnay	(molte)	Raboso veronese	(VI)
Coda di volpe bianca	(molte)	Refosco	(UD)
Cortese	(AL,VR,BS)	Ribolla gialla	(UD)
Corvina	(VR)	Riesling italico	(VR,TO, PV)
Durello	(VR)	Riesling renano	(GO,PV)
Erbaluce	(TO)	Rondinella	(VR)
Falanchina	(BN)	Rossignola	(VR)
Fresia	(AT,TO)	Sangiovese	(SI)
Garganega	(VR,CN)	Sauvignon	(GO,RE,TO)
Grechetti	(PG)	Serprina	(VI)
Greco	(Roma,AV)	Sylvaner verde	(PI)
Groppello gentile	(BS)	Tocai italico	(VR,GO)
Inzolia	(PA,TP)	Torbato	(SS)

Lagrein	(TV)	Trebbiano di Romagna (FO, RA,BO,PC)
Lambrusco di Sorbara	(RE)	Trebbiano di Soave (VR,BS)
Lambrusco Salamino	(RE,MO)	Trebbiano Toscano (molte)
Malvasia del Lazio	(Roma,AT)	Verdeca (BA,LE)
Malvasia di Candia aromatica	(PC,PR)	Verdicchio (AN)
Malvasia di Casorzo	(AT)	Verduzzo (TV,GO)
Malvasia di Schierano	(AT)	Vernaccia di
Malvasia Toscana	(VR,PG)	Serrapetrona (SI,PA,AN)
Marzemino*		Zibibbo (TP)
Marsanne	(PC)	

Fonte: M. Fregoni, Atti dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino,  
vol.II, 1980.

## APPENDICE 4



Tabella 1      ESPORTAZIONE VINI SPUMANTE NEL MONDO (migliaia di hl)

Prodotto	1984		1985		1986		1987		1988		1989	
	val. ass.	%	val. ass.	%	val. ass.	%	val. ass.	%	val. ass.	%	val. ass.	%
Spumanti DOC	541711	58,6	542518	62,4	452308	67,4	514339	68,7	757808	73,6	672933	71,7
Spumanti altri	382770	41,4	327568	37,6	219031	32,6	234245	31,3	271302	26,4	265876	28,3
TOTALE SPUMANTE	924481	100,0	870086	100,0	671339	100,0	748584	100,0	1029110	100,0	938809	100,0

VARIAZIONI (%)

Prodotto	85/84	86/85	87/86	88/87	89/88
Spumanti DOC	,1	16,6	13,7	47,3	11,2
Spumanti altri	14,4	33,1	6,9	15,8	-2,0
TOTALE SPUMANTE	-5,9	22,8	11,5	37,5	8,8

Fonte: nostre elaborazioni su dati ICE-ISTAT.

Tabella 2      **ESPORTAZIONI DI VINI SPUMANTE NEL MONDO (milioni di lire)**

Prodotto	1984		1985		1986		1987		1988		1989	
	val. ass.	%	val. ass.	%	val. ass.	%	val. ass.	%	val. ass.	%	val. ass.	%
Spumanti DOC	167940	77,4	179998	79,6	136237	79,4	151526	79,4	171542	80,6	168777	81,5
Spumanti altri	48968	22,6	46222	20,4	35285	20,6	39317	20,6	41182	19,4	38258	18,5
TOTALE SPUMANTE	216908	100,0	226220	100,0	171522	100,0	190843	100,0	212724	100,0	207035	100,0

**VARIAZIONI (%)**

Prodotto	85/84	86/85	87/86	88/87	89/88
Spumanti DOC	7,2	24,3	11,2	13,2	-1,6
Spumanti altri	-5,6	-23,7	11,4	4,7	7,1
TOTALE SPUMANTE	4,3	24,2	11,3	11,5	-2,7

Fonte: nostre elaborazioni su dati ICE-ISTAT.

Tabella 3      ESPORTAZIONE VINI SPUMANTI NELLA CEE (migliaia di hl)

Prodotto	1984		1985		1986		1987		1988		1989	
	val. ass.	%	val. ass.	%	val. ass.	%	val. ass.	%	val. ass.	%	val. ass.	%
Spumanti DOC	244525	42,8	267609	49,3	203995	53,8	256445	56,4	444825	66,2	366091	64,0
Spumanti altri	326443	57,2	274844	50,7	175358	46,2	198160	43,6	227547	33,8	205930	36,0
TOTALE SPUMANI	570968	100,0	542453	100,0	379353	100,0	454605	100,0	672372	100,0	572021	100,0

VARIAZIONI (%)

Prodotto	85/84	86/85	87/86	88/87	89/88
Spumanti DOC	9,4	23,8	25,7	73,5	17,7
Spumanti altri	15,8	-36,2	13,0	14,8	-9,5
TOTALE SPUMANI	5,0	30,1	19,8	47,9	-14,9

Fonte: nostre elaborazioni su dati ICE ISTAT.

**Tabella 4**      **ESPORTAZIONI DI VINI SPUMANTE NELLA CEE (milioni di lire)**

Prodotto	1984		1985		1986		1987		1988		1989	
	val. ass.	%	val. ass.	%	val. ass.	%	val. ass.	%	val. ass.	%	val. ass.	%
Spumanti DOC	50803	57,9	63594	65,3	50509	66,9	64245	68,9	84221	72,3	73861	74,3
Spumanti altri	36902	42,1	33731	34,7	24960	33,1	28985	31,1	32311	27,7	25327	25,7
TOTALE SPUMANTE	87705	100,0	97325	100,0	75469	100,0	93230	100,0	116531	100,0	99188	100,0

**VARIAZIONI (%)**

Prodotto	85/84	86/85	87/86	88/87	89/88
Spumanti DOC	25,2	20,6	21,2	31,1	12,3
Spumanti altri	8,6	26,0	16,1	11,5	21,0
TOTALE SPUMANTE	11,0	22,5	23,5	25,0	-14,7

Fonte: nostre elaborazioni su dati ICE ISTAT.

Tabella 5 ESPORTAZIONE VINI SPUMANTI NEI PAESI TERZI (migliaia di hl)

Prodotto	1984		1985		1986		1987		1988		1989	
	val. ass.	%	val. ass.	%	val. ass.	%	val. ass.	%	val. ass.	%	val. ass.	%
Spumanti DOC	297186	84,1	274910	83,9	248313	85,0	257894	87,7	312983	87,7	306410	81,2
Spumanti altri	56327	15,9	52724	16,1	43674	15,0	36086	12,3	43755	12,3	70927	18,8
TOTALE SPUMANTI	353513	100,0	327634	100,0	291987	100,0	293980	100,0	356738	100,0	377337	100,0

VARIAZIONI (%)

Prodotto	85/84	86/85	87/86	88/87	89/88
Spumanti DOC	7,5	9,7	3,9	21,4	2,1
Spumanti altri	-6,4	17,2	17,4	21,3	62,1
TOTALE SPUMANTI	7,3	10,9	,7	21,3	5,8

Fonte: nostre elaborazioni su dati ICE-ISTAT.

Tabella 6 ESPORTAZIONI DI VINI SPUMANTE NEI PAESI TERZI (milioni di lire)

Prodotto	1984		1985		1986		1987		1988		1989	
	val. ass.	%	val. ass.	%	val. ass.	%	val. ass.	%	val. ass.	%	val. ass.	%
Spumanti DOC	117136	90,7	116404	90,3	85728	89,3	87282	89,4	87321	90,8	97625	88,5
Spumanti altri	12066	9,3	12491	9,7	10323	10,7	10332	10,6	8869	9,2	12727	11,5
TOTALE SPUMANTE	129202	100,0	128895	100,0	96051	100,0	97614	100,0	96190	100,0	110352	100,0

VARIANZI (%)

Prodotto	85/84	86/85	87/86	88/87	89/88
Spumanti DOC	-6	26,4	1,8	-0	11,8
Spumanti altri	3,5	17,4	1	-14,2	43,5
TOTALE SPUMANTE	-2	25,5	1,6	1,5	14,7

Fonte: nostre elaborazioni su dati ICE-ISTAT



Tabella 7      **ESPORTAZIONE VINI SPUMANTI NEL MONDO**  
**PREZZO MEDIO (lire/lt.)**

Prodotto	1981	1985	1986	1987	1988	1989
Spumanti DOC	3394	3318	3012	2947	2264	2209
Spumanti altri	2314	1411	1612	1679	1518	1381

**VARIAZIONI (%)**

Prodotto	85/84	86/85	87/86	88/87	89/88
Spumanti DOC	2,2	9,2	2,2	23,2	10,8
Spumanti altri	39,0	14,2	4,2	9,6	9,0

Fonte: nostre elaborazioni su dati ICE-ISTAT.

Tabella 8

ESPORTAZIONI VINI SPUMANTI NELLA CEE.  
PREZZO MEDIO (lire/lt.)

Prodotto	1984	1985	1986	1987	1988	1989
Spumanti DOC	2071	2116	2476	2605	1893	2007
Spumanti altri	1130	1227	1422	1462	1470	1240

## VARIANZI (%)

Prodotto	85/84	86/85	87/86	88/87	89/88
Spumanti DOC	11,4	4,2	1,2	24,4	6,0
Spumanti altri	8,6	15,7	2,8	2,9	12,7

Fonte: nostre elaborazioni su dati ICE ISINT.



Tabella 9

ESPORTAZIONE VINI SPUMANTI PAESI TERZI  
PREZZO MEDIO (lire/lt.)

Prodotto	1984	1985	1986	1987	1988	1989
Spumanti DOC	3941	4234	3452	3384	2790	3119
Spumanti altri	2143	2469	2363	2863	2037	1796

## VARIANZI (%)

Prodotto	85/84	86/85	87/86	88/87	89/88
Spumanti DOC	7,4	18,5	-2,0	17,6	11,8
Spumanti altri	10,6	7,3	21,2	29,2	11,4

Fonte: nostre elaborazioni su dati ICE ISVAF.

## BIBLIOGRAFIA

- Anonimo, Esportazione di vini italiani nella Cee e nel mondo, 1988, Il Corriere vinicolo, n.16, 24 Aprile 1989.
- Anonimo, Esportazione di vini italiani nella Cee e nel mondo, 1989, Il Corriere vinicolo, n.13, 2 Aprile 1990.
- Anonimo, Esportazione di vini italiani nella Cee e nel mondo, 1990, Il Corriere vinicolo, n.40, 15 Ottobre 1990.
- Baratta G., Verdone G., Marinsaldi M.R., L'esportazione vinicola italiana nel 1984, Istituto Nazionale per il Commercio Estero, Roma, Marzo 1985.
- Cortellini R., Verdone G., Marinsaldi M.R., L'esportazione vinicola italiana nel 1985, Roma, Marzo 1986.
- Cortellini R., Verdone G., Marinsaldi M.R., L'esportazione vinicola italiana nel 1986, Roma, Marzo 1987.
- Cortellini R., Verdone G., Marinsaldi M.R., L'esportazione vinicola italiana nel 1987, Roma, Marzo 1988.
- Databank, Indagine sugli spumanti, 1987.
- Gaeta D., La filiera dei vini spumanti metodo classico in Franciacorta, Assessorato Agricoltura Provincia di Brescia, Università degli Studi di Milano, Maggio 1990.
- Fregoni M., Ambienti e vitigni adatti per gli spumanti, Atti dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, vol.II, 1980.
- Lecchi F., Gaeta D., Aspetti strutturali e finanziari del mercato dei vini spumanti, Atti del Convegno Produzione e Commercio degli spumanti classici ottenuti con il metodo tradizionale, CCIAA, Brescia, 1988.
- Pirra P., Codice vinicolo, Branka Publisher, Bra, Anni vari.
- Pusterla B., La patria dello spumante, Mondo Economico, supplemento al n.23, 16 Giugno 1990.

Vercesi P.L., Spumanti: un mercato in crescita, Largo Consumo , n.7-8,  
1986.